

ANSITZ WALDGRIES

Lagrein Mirell

Alto Adige DOC Südtirol



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Ansis Waldgries
Traubensorten:	Lagrein
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 93

Mirell ist nicht nur ein historisches Damenportrait im Familienbesitz. Sie verkörpert jene Symbolfigur, die sorgsam über die Selektion der geeignetsten Lagrein Trauben wacht. Diese stammen aus St. Magdalena und Auer. Etwa 10% der Trauben werden spätreif gelesen. Wunderbar eingängiges Bouquet von dunklen Beeren, Zwetschgen Röster und etwas Cassis, unterlegt von einladenden Gewürznoten. Eleganz und Tiefe ausstrahlend, mit fein mineralischer Würze und zarten Tabak Noten im Abgang.

Empfehlung

Zu kräftigen Speisen, z.B. Rote Bete Risotto mit Ziegenkäse und gebratenen Steinpilzen, zu dunklem Fleisch, vom Grill oder geschmort wie etwa Hirsch Entrecôte mit Cassis Sauce oder Ochsen Bäckchen in Lagrein. Auch zu würzigen Hartkäsen.

Produzent

Südtiroler Wein mit Geschichte und Charakter: Ansis Waldgries bei St. Magdalena, erstmals 1242 erwähnt, ist heute Heimat der Weinvision von Christian Plattner. Tief verwurzelt in Geschichte und Tradition, entstehen hier auf gut durchlüfteten Moränenschuttböden aus Porphyry und Dolomit eigenständige, charaktervolle Weine. Neben den Weissen Sauvignon Blanc und Pinot Blanc, stehen Vernatsch und Lagrein klar im Fokus – regionaltypisch, authentisch, mit Tiefe und Eleganz. Der Antheos vereint acht historische Vernatsch-Sorten – ein Stück Weinbaukultur. Der Lagrein Riserva zeigt sich kraftvoll, wild, aber fein – „außen hart, innen weich“, wie Plattner sagt. Noch kompromissloser ist der Mirell: konzentriert, tanninreich und doch elegant – ein Statement für das Potenzial des Lagrein. Mit dem Roblinus de' Waldgries, benannt nach dem ersten Besitzer des Ansitzes, setzt Plattner in Ausnahmejahren ein glanzvolles Ausrufezeichen.

